

2022年10月までの東京都食中毒発生状況（速報値）10月31日現在

2022年10月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

10月の食中毒速報値は3件で患者数は11名でした。

10月は例年食中毒が多く発生する月ですが、今年は少ない報告となりました。

1 事件数（10月分までの累計）

88件（2021年同期66件、2020年同期94件、最近10年間の同時期105件）

2 患者数（10月分までの累計）

358名（2021年同期437名、2020年同期3,214名、最近10年間の同時期1,567名）

3 死者数（10月分までの累計）

0名（2021年同期 0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2022年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3			88
患者数 (人)	14	23	37	66	17	30	68	10	82	11			358

（2）2021年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	147	610

（3）2020年 月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	11	3	5	6	10	7	8	14	14	6	114
患者数 (人)	66	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

（4）最近10年間の月別発生状況（2021年までの平均値）（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	10.8	10.8	12.7	9.9	7.8	11.1	9.7	9.7	11.9	10.3	8.8	11.5	125.0
患者数 (人)	254	241	134	176	70	112	53	360	85	83	80	193	1,840

5 病因物質別発生件数

10月は、アニサキス食中毒が2件、サルモネラが1件という結果でした。

サルモネラ単独の食中毒は都内では2019年以来の発生となります。

2000年代初めにはわが国の食中毒のトップを占めていましたが、対策の強化に伴い報告が非常に少なくなりました。

しかし、その毒性や分布などを考えると油断ができない食中毒起因菌と言えます。

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		10/1~10/31		累計(10/31まで)		10/1~10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス			4	40			5	46	8	193
細菌	カンピロバクター			16	67	6	21	17	54	19	61
	黄色ブドウ球菌			3	16			2	26	3	30
	ウエルシュ菌			4	113			4	250	4	250
	セレウス菌			1	10			1	2	1	2
	サルモネラ	1	9	1	9						
	腸管出血性大腸菌			2	10			2	7	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>)保有大腸菌(※)			1	29						
	ボツリヌス菌			1	1						
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
寄生虫	アニサキス	2	2	53	54	6	6	32	32	42	42
	アニサキス及びシユードテラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン							1	17	1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒			1	8						
	動物性自然毒										
	不明										
	合計	3	11	88	358	12	27	66	437	83	610

(※)本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

6 原因施設別発生件数

原因施設別発生状況は下表のとおりでした。

今月は一般飲食店が原因施設となったアニサキス食中毒が1件という結果でした。

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		10/1~10/31		累計(10/31まで)		10/1~10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	3	11	58	191	11	26	48	156	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい							1	1	1	1
	自動車							1	5	1	5
集団給食	要許可			1	22			2	149	2	149
	届出			5	113			2	89	2	89
	魚介類販売業			8	8			4	4	5	5
	菓子製造業							1	6	1	6
	家庭			3	3			4	4	4	4
	その他			1	8						
	不明			12	13	1	1	2	2	3	3
	合計	3	11	88	358	12	27	66	437	83	610

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

(1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都福祉保健局)

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>

(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

3年ぶりにサルモネラ属菌単独の食中毒が都内で発生しました。

そこで、サルモネラ属菌について復習します。

東京都福祉保健局が提供する「食品衛生の窓」には、サルモネラ属菌について以下のとおり紹介されています。

サルモネラ属菌は、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しており、2,500種類以上もの血清型が知られています。

発症には大量の菌が必要と言われていましたが、最近では、少量の菌でも感染し発症することが分かってきました。汚染を受けた食品の摂取により起こり、高熱を発するのが特徴です。

【どんな食品が原因となりますか】

サルモネラ属菌に汚染されている肉や卵を原材料として使用した場合で、次のような食品が原因となりやすいとされています。

卵（加工品を含む）、食肉調理品（特に鶏肉）、うなぎやスッポン等。

また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

【どんな症状ですか】

潜伏時間は6時間から72時間で、腹痛、下痢、おう吐、発熱(38℃～40℃)が主症状です。

【予防のポイントを教えてください】

食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄消毒すること。(二次汚染防止)

卵は新鮮なものを購入し、購入後は冷蔵保管すること。

卵を生食するのであれば表示されている期限内に消費すること。

割卵後は直ちに調理して早めに食べる。なお、卵の割り置きは絶対しないこと。

食肉などは低温で扱うこと。

調理の際は食品の中心部まで火が通るように十分に加熱すること。

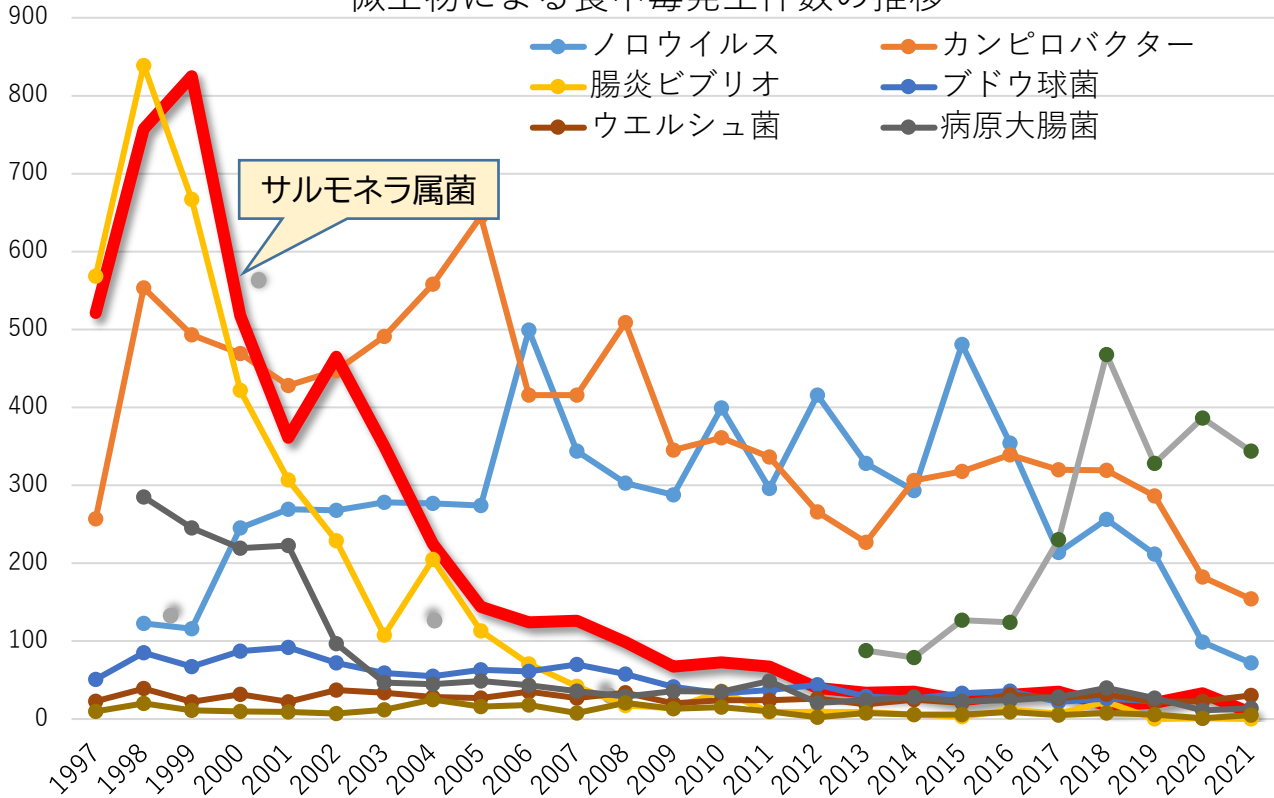
検便を励行すること。

ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除を行うこと。

サルモネラ食中毒は、症状が重くなることもあり亡くなる場合もある食中毒で、わが国でも法的な規制が強化されてきた経緯があります。

1997年からの病因物質別の食中毒発生件数の推移を示したグラフを示します。

微生物による食中毒発生件数の推移



2000 年前後にはわが国の食中毒の発生原因の一位を占めていたこともあります。

この時は、卵のサルモネラ・エンテリティディスが大部分を占めていたため、食品衛生法により、卵の規格基準が定められました。また、養鶏場などでの対策も進み、グラフでわかるように現在では発生件数が少ない食中毒原因となっています。

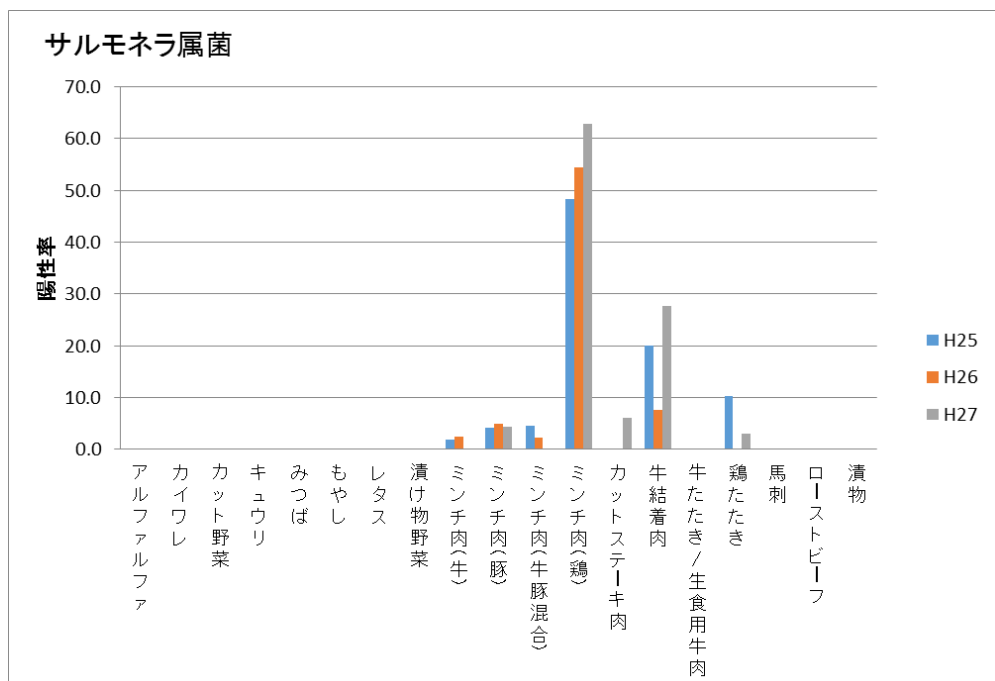
しかし、サルモネラ属菌がいなくなったわけではなく、また、乾燥などにも強いこともあり、環境中で比較的長時間生存することがわかっていますので、油断はできません。

欧米などでは、サルモネラ属菌は重要な食中毒起因菌として警戒が続いています。

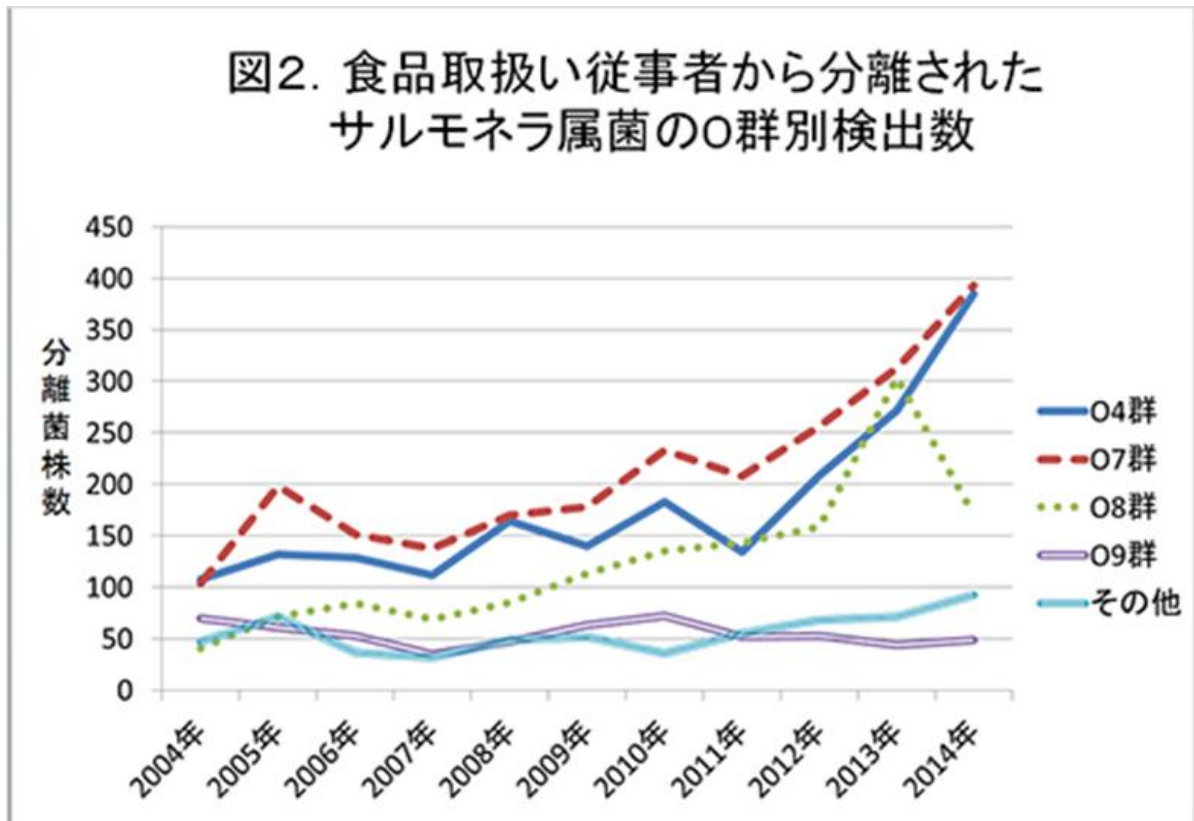
少し古いデータですが、厚生労働省が自治体の協力で行った食品の食中毒汚染実態調査結果でサルモネラ属菌については、右のグラフのように特に鶏肉のミンチ肉で5割を超える汚染が確認されています。

また、牛の結着肉なども高い陽性率を示しています。

一般財団法人東京都顕微鏡院食と環境の科学センターの報告では、食品取扱者



の検便で、サルモネラ属菌の陽性率が次のグラフのようになっており、年々増加傾向にあります。



東京都でも食品関係事業者の保菌者検索事業を実施していますが、2019年から2021年までの3年間の結果を次のグラフに示します。

新型コロナウイルス感染症の影響が少なかった2019年は検出数が他の年よりも多くなっています。また、細菌性食中毒の発生が多くなる時期の検出数が高くなっていることがわかります。サルモネラ属菌はこのように食品を取り扱う現場でごく身近な存在です。そのころを常に留意しながら衛生管理を行っていただきたいと思います。

